

ANTIPASTIS *En entrée ...*

LE PAIN FOCACCIA D'HUGO & LOUISE 7€
Focaccia Maison Nature, à la poudre d'olives et huile d'olive BIO de Provence

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	23€
LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS	15€ ⁵⁰
LA PLANCHE DÉGUSTATION	39€
LA PLANCHE DES AMICIS	69€

LES ROULÉS 17€ *la spécialité côté pizza! fourrés à la Mozzarella Fior di latte*

IL CLASSICO Roquette, parmesan, pesto & jambon cru

IL VEGETARIANO Légumes grillés & pesto

LES PIZZAS FRESCA 22€ *Pizza pliée & fourrée!*

L'ITALIENNE Tomates anciennes, burrata crémeuse, jambon de Parme et pesto

LE CARCIOFO Crème d'artichaut, graines de tournesol légèrement relevé, balsamique réduit truffé, jambon cuit de Parme *option végétal disponible*

LE COIN FRAICHEUR

LE CARPACCIO D'ARTICHAUT VIOLET 17€
Artichaut cru et mariné, citron, huile d'Olive Bio et Parmesan

LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE 18€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Saumon Fumé par nos soins, agrumes, huile d'Olive Bio, herbes fraîches, crème de mascarpone

INSALATA FRESCA 13€
Concombre, menthe, fromage blanc citronné, tomates cerises fraîche et tomates confites

BURRATA SOLE D'ITALIA 19€
Burrata Di Bufala, tomates de Provence, pesto de basilic, olives et jambon cru

POLLO FREDDO SPEZIATO 15€
Volaille fondante servie froide, mayonnaise aux épices, roquette & graines

PLATS SIGNATURES

*les plats signatures sont servis avec une garniture au choix
garniture supplémentaire 6€*

LE POULPE RÔTI 28€
Crème de crustacés

LA BAVETTE BLACK ANGUS IRLANDE 24€
Sauce aux baies & poivre vert

LES GARNITURES

Pâtes fraîches en Persillade

Légumes rôtis au Miel et au beurre

Risotto monté au Parmigiano Reggiano

PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie
sans gluten disponibles sur demande • servies Al Dente*

GNOCCHIS VERDE 19€
Gnocchis frais d'Italie, pesto de basilic, Parmigiano Reggiano & Jambon Cru

CHITARUCCI POMODORO & BURRATA 22€
Pâtes fraîches d'Italie, tomates mijotées & Burrata Di Bufala

CHITARUCCI À LA CARBONARA 24€
Pâtes fraîches d'Italie, Guanciale Grillé, Pecorino & monté de jaune d'oeuf

TAGGLIONNI NERO MARE 26€
Pâtes Fraîches d'Italie à l'encre de seiche, Bisque de Homard, jus de crustacés maison, ail, vin blanc italien, Moules & Gambas

PAPARDELLE FUNGO 23€
Pâtes fraîches d'Italie, crème de champignons, ail, persil & champignons du moment pôelés

LASAGNES DELLA NONNA 21€

LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin. Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux sont de pairs sur notre carte. Nous souhaitons favoriser les circuits courts et travaillons pour cela avec la Chèvrerie des Fontaines, la Poissonnerie du Grand Bleu, le Jardin des Papes... Nous travaillons également au fil des saisons pour nos fruits et légumes afin de garantir fraîcheur et respect de la nature

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	13€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais et olives noires à la grecque	
NAPOLITAINE	13€
Tomate de Provence, tomates confites, anchois marinés à l'ail, câpres frits et estragon	
VEGETARIANO	15€
Base mousseline de légumes du moment, légumes croquant, fèves de soja, Mozzarella Campana, Pesto	
6 FORMAGGI	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Panado, Mascarpone, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, tomates	
POLLO	16€
Mozzarella Fior di latte, courgette grillée, citron, basilic, filet de poulet mariné, parmesan	
PERNO LI FONT	17€
Base blanche, Pancetta croustillante, parmesan, champignons de Paris, œuf poché de Pernes les Fontaines marinés à l'ail des ours	
CALZONE SPIANATA PICANTE	18€
Tomates de Provence, Spinata picante, mozzarella Fior Di Latte, crème de mascarpone, piperade, sauce vierge, servie avec roquette	
CHEVRE MIEL	18€
Base crème, mozzarella Fior Di Latte, Chèvres & Miel de Pernes les Fontaines	
NDUJA DI SPILINGA	18€
Tomates de Provence, N'duja di Spilinga, poivrons confits, mozzarella Fior Di Latte, olives noires, ail frit, poudre d'olive	
PARMA	18€
Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burrata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	
SARDAGNA	18€
Base Crème d'artichaut, Burrata di Bufala, artichaut, citron, olive, basilic, graine de courge aux piments de Sardaigne	
POLPO	19€
Tomates de Provence, mozzarella Fior Di Latte, Poulpe à l'italienne, épice napolitaine, ciboulette et tomates confites	
CALZONE TRADIZIONALE	19€
Mozzarella Fior Di Latte, crème épaisse, jambon italiens aux herbes, Oeuf poché, ail,	
SALMONE	20€
Base crème de Mascarpone, Saumon Écosse Label Rouge Fumé par nos soins, olives et persillade maison	
TARTUFO	21€
Base crème de truffe, champignons poêlés, Taleggio, parmesan, jambon blanc truffé vinaigre balsamique réduit à la truffe	

+ 3€ bol de roquette, vinaigrette

BAMBINO 11€

1 sirop

Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes ou Baby Lasagne

1 boule de glace Vanille ; Chocolat ou Sorbet Fraise



NOS DESSERTS 8€50

FEUILLANTINE AU CHOCOLAT

BABANETONNE AU RHUM

TIRAMISU TRADITIONNEL

DESSERT DU MOMENT

GLACES PROVENÇALES MIAAM

ARTISAN GLACIER DE ISLE SUR LA SORGUE

Nos glaces de Provence !

1 boule 3€50

2 boules 6€

3 boules 8€

Vanille Bourbon • Rhum Raisin • Fleur de Lait au Miel • Caramel Fleur de Sel •
Noisette du Piémont • Cacahouète • Café Blanc • Pistache • Chocolat
SORBETS Fraise • Poire • Pêche Abricot • Citron de Sicile • Framboise



L'AFFOGATO

1 boule Vanille Bourbon PROVENÇALE MIAAM • Café Maison du Bon Café

6€50

+2€ BAILEY'S

LE COUPE GOURMANDE

3 boules Fleur de Lait au Miel, coulis spéculos • chantilly

9€

LA FRESCHEZZA

2 boules Citron de Sicile PROVENÇALE MIAAM • Alcool Grappa Cellini

8€

nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus.
la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.